WestBend®



Instruction Manual

Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach cord to heating base, then plug cord into electrical outlet. To disconnect, turn control to “OFF,” unplug cord from electrical outlet letting heating base cool completely before removing cord and before cleaning.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be excersized in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.

- Do not use glass cover if it is chipped or has deep scratches. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set metal cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
- Do not heat covered and empty cooking vessel on top of range. If preheating of cooking vessel is necessary, preheat without cover on.
- Do not allow covered vessel to boil dry on top of range unit.
- Do not set glass cover on hot burner or on oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Before using, wash cooking vessel and covers with warm, soapy water, rinse and dry.
2. Wipe non-stick finish of slow cooker heating base with a damp cloth and dry.
3. Wipe the non-stick finish on inside of cooking vessel with a teaspoon of vegetable cooking oil using a paper towel. This will condition the non-stick finish to prevent sticking. **NOTE:** Do NOT use shortening or butter to condition the finish. Leave a light film of oil on finish. The non-stick finish will need to be reconditioned after each time the cooking vessel is 1) cleaned in an automatic dishwasher; 2) the finish is treated with a special cleaner; 3) the finish is cleaned with lemon juice or vinegar to remove a mineral film; or 4) when sticking becomes a problem during use. DO NOT CONDITION NON-STICK SURFACE OF SLOW COOKER HEATING BASE BEFORE USING AS A SLOW COOKER.

USING YOUR SLOW COOKER

1. Place heating base on dry, level, **heat-resistant** surface away from any edge.
2. Place foods into cooking vessel, cover and place cooking vessel onto heating base. If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, place cooking vessel directly on range top unit over medium heat. After foods are browned or cooked, transfer cooking vessel to heating base. **NOTE**: Use only plastic, rubber, wooden, or non-metal cooking tools in metal cooking vessel. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface.
3. Attach cord to base, then plug cord into a 120 volt, AC electric outlet **only.**
4. Slow cooker base offers heat settings of “Keep Warm,” “LO,” “Med” and “HI,” or will be numbered 1-5. Heat setting #1 should only be used to warm dinner rolls, muffins, etc. Heat setting Keep Warm, “WM” (#2) should only be used to keep cooked foods warm for serving, whereas “LO” (#3), “Med” (#4) and “HI” (#5) are to be used for actual cooking of foods. Set dial directly at setting or anywhere between for complete temperature control. **NOTE:** DO NOT USE A HEAT

SETTING BELOW "LO" (#3) FOR ACTUAL COOKING OF RAW FOODS AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS. Select heat setting and cook food for recommended time as given in recipe. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 7 to 10 hours of cooking at "LO" (#3), 4 to 6 hours of cooking at "Med" (#4) or 2 to 3 hours of cooking at "HI" (#5). Meats will become most tender when cooked for the longer time at the lower heat setting. Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients.

- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

Care and Use for Storage Lid:

- DO NOT USE STORAGE LID FOR COOKING. Storage lid is designed for use during transporting and/or storage in refrigerator or freezer ONLY.
- Storage lid does not completely seal cooking vessel. Do not overfill cooking vessel as spillage may occur.
- When removing storage lid from heated foods, use care as condensation may form on underside of lid.
- Do not put storage lid in any oven.
- Do not plug appliance into an electrical outlet while the slow cooker has the storage lid on.

HELPFUL HINTS

- **Adapting Recipes to Slow Cooking:** Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember:

  Amount of Liquid: Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to vessel; add only enough liquid to cover ingredients.

  Amount of Seasoning: Reduce amount of seasoning in proportion to reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground forms.

  Slow Cooking Meat: Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooking vessel on top of the range before slow cooking.

  Slow Cooking Vegetables: Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

  Slow Cooking Raw Meats and Vegetables: Most raw meat and vegetable combinations need at least 4 to 6 hours of cooking at "HI" (#5) or 7 to 10 hours at "LO" (#3).

  Slow Cooking Fish and Seafood: Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at "HI" (#5).

Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese: Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.

Rice and Pasta: Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in vessel and heat is set at "LO" (#3) or higher.

Dumplings: Dumplings may be cooked in broth or gravy at "HI" (#5). Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook covered for 30 minutes.

Thickening Juices for Gravies and Sauces: To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at "HI" (#5). Solid foods may be removed first.

- **Don't Remove Cover During Cooking:** To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.
- **Using Cooking Tools on Non-Stick Finish:** The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber or wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.
- **Using Cooking Vessel on Top of Range:** The cooking vessel (without heating base) can be used for range top cooking. Place vessel on large burner and use medium to low heat. The use of low to medium heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering, and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of cooking vessel. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL AND COVER ON RANGE UNIT.
- **Cooking Meats:** When cooking meats, preheat empty cooking vessel over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in cooking vessel. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover cooking vessel and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking vessel to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at "HI" (#5).
- **Using Cooking vessel in Oven:** The cooking vessel (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350℉/177℃. If cooking vessel is to be covered, use only glass cover in oven. Cooking vessel may be covered with aluminum foil for oven use. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL IN OVEN.
- DO NOT USE THE COOKING VESSEL IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING VESSEL OR OVEN.
- **Bread, Cakes & Desserts:** Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. **Check to ensure that your pan fits completely into the cooking vessel before mixing any ingredients.** To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of cooking vessel. Cover and bake according to recipe.

TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely. **Note:** Foods cooked on the light-duty griddle base will take longer than on a standard griddle.

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

CLEANING YOUR SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking vessel, cover) to cool completely before cleaning. Set cooking vessel and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. **NOTE:** Do not run cold water over hot glass cover as it may crack or shatter if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth.
3. Cooking vessel and glass cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. The non-stick surface of the cooking vessel must be reconditioned with cooking oil after it is cleaned in a dishwasher to restore the non-stick properties. Wash storage lid in warm, soapy water, rinse and dry. Lid can also be cleaned in dishwasher, **top rack only.**

For Storage Lid:

1. Wash storage lid in warm, soapy water, rinse and dry. Lid can also be cleaned in the dishwasher, **top rack only.**

RECIPES

Note: Please pay attention to the size of the recipe you wish to make. Do not attempt to make a 6 quart recipe in a 5 quart cooking vessel.

Beef Vegetable Soup

1½ lbs. Beef soup bones or 1 pound beef short ribs
1½ qt. Water
1 tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
2 Carrots, chopped
2 Ribs celery, chopped
2 Potatoes, peeled and chopped
1 Small onion, chopped
1 Bay leaf
1 16 oz. Can whole tomatoes, undrained

1. Place soup bone, water, salt, pepper, carrots, celery, potatoes, onion and bay leaf into cooking vessel. Cover and slow cook at "LO" (#3) for 6 to 7 hours.
2. Remove soup bone and cool slightly. Remove meat from bones and return to soup with tomatoes. Cover and slow cook an additional hour. Noodles or barley may be added, if desired.

Herb Pork Roast

1 tsp. Salt
1 tsp. Thyme
½ tsp. Sage
½ tsp. Ground cloves
1 tsp. Grated lemon peel
4-5 lbs. Pork roast, boneless or bone-in
4 Large cloves garlic, quartered
2 tbsp. Water, optional
2 tbsp. Cornstarch, optional

1. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub into pork roast. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces.
2. Place roast in cooking vessel. Cover and cook at "LO" (#3) for 7 to 9 hours or "HI" (#5) for 4 to 5 hours. Insert meat thermometer into roast to ensure internal temperature is 170°F/77°C or higher before serving. Allow roast to stand 10-15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy, if desired. Dissolve 2 tablespoons cornstarch in 2 tablespoons water. Stir slowly into juices until thickened at "HI" (#5).

Pepper Steak

1½ lbs Round steak, cut into thin strips
1 Clove garlic, minced
1 cup Chopped onion
½ tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
¼ tsp. Ginger
1 tsp. Sugar
½ cup Soy sauce
1 Large green pepper, cut into thin strips
4 Tomatoes, cut into eighths, or 1 1-pound can whole tomatoes, undrained
1 lb. Can bean sprouts, drained
1 tbsp. Cornstarch
½ cup Cold water

1. Brown steak in cooking vessel on range unit over medium heat. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads.
2. In a small bowl, combine garlic, onion, salt, pepper, ginger, sugar and soy sauce. Pour over steak. Cover and slow cook at "LO" (#3) for 6 to 8 hours or "HI" (#5) for 4 to 5 hours.
3. Add green peppers, tomatoes, and bean sprouts, stir to blend. Slow cook an additional hour. Just before serving, increase heat to "HI" (#5). Combine cornstarch and water. Gradually add to pepper steak, stirring until thickened. Reduce to Keep Warm, "WM" (#2) for serving.

Corned Beef and Cabbage

3 - 4 lb. Corned beef brisket
1 Medium onion, sliced
½ tsp. Celery seed
½ tsp. Mustard seed
1 Clove garlic, minced
1 Bay leaf
Water
1 Small head cabbage, cut into wedges

1. Place brisket with liquid and spices from package in cooking vessel. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket (about 4 cups). Cover and cook at "LO" (#3) for 7 to 9 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at "LO" (#3). Discard cooking liquid and spices.

Hearty Chicken Noodle Soup

2 lbs. Chicken parts, skinned if desired
5 cups Water
1 Medium onion, chopped
4 Carrots, cut into ½-inch pieces
4 Ribs celery, cut into ½-inch pieces
1 16 oz. Can whole tomatoes, cut up
1 tbsp. Instant chicken bouillon
1 tbsp. Minced parsley
1 tsp. Salt
½ tsp. Dried rosemary
¼ tsp. Pepper
1 cup Uncooked fine egg noodles

1. Combine all ingredients, except egg noodles, in cooking vessel. Cover and cook at “LO” (#3) for 6 to 8 hours or at “HI” (#5) for 3 to 4 hours or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from cooking vessel and set aside to cool slightly. Increase heat to “HI” (#5) and add noodles, stirring to blend. Cover and continue to cook for 30 minutes.
3. Meanwhile, remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking vessel to heat as noodles finish cooking. Reduce heat to Keep Warm, “WM” (#2) for serving.

Chili

1½ lbs. Ground beef
1 cup Onion, chopped
1 cup Green pepper, chopped
1 Clove garlic, minced
1 28 oz. Can whole tomatoes, undrained
1 16 oz Can kidney beans, undrained
1½ tbsp. Chili powder
1 tsp. Salt
1 tsp. Ground cumin
½ tsp. Pepper

1. Brown ground beef with onion and green pepper in cooking vessel over medium heat of range unit. Remove excess grease.
2. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads. Add remaining ingredients, stir to blend. Cover and slow cook at “LO” (#3) for 7 to 8 hours. Reduce heat to Keep Warm, “WM” (#2) for serving.

Fish Chowder

2 lbs. Fresh or frozen fish fillets (haddock, perch, cod, flounder)
2 tbsp. Lemon juice
4 Slices bacon
1 cup Chopped onion
¼ cup Diced celery
4 Medium potatoes, cut into cubes
4 cups Hot water
1 16 oz Can stewed tomatoes
1 cup Diced carrots
2 tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
1 tbsp. Worcestershire sauce
2 tbsp. Dry sherry, optional

1. Cut fish into chunks and remove bones. Sprinkle with lemon juice. Cover and refrigerate.
2. Fry bacon in cooking vessel on range top over medium heat until crispy. Drain on paper towel, crumble and set aside.
3. Sauté onion and celery in bacon drippings until brown. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads. Add potatoes, water, tomatoes, carrots, salt and pepper to cooking vessel. Stir to combine. Cover and cook at “LO” (#3) for 4 to 5 hours or at “HI” (#5) for 2 to 3 hours.
4. Drain lemon juice from fish. Add fish, Worcestershire sauce and sherry to cooking vessel. Simmer for 1 hour or until fish flakes easily with fork. Reduce heat to Keep Warm, “WM” (#2) for serving. Garnish with crumbled bacon.

Western Omelet Casserole

1 bag (32 oz.) Frozen shredded hash brown potatoes
1 lb. Bacon sliced, cooked, and drained
1 med. Sweet onion, diced
1 Green bell pepper, diced
1 dozen Eggs
1 ½ cup Shredded cheddar or Jack cheese
1 cup Milk
1 tsp. Salt
Pepper (to taste)

1. Place a layer of frozen potatoes on the bottom of the slow cooker, followed by a layer of bacon then onions, green pepper and cheese. Add another 2 to 3 layers, ending with a layer of cheese. **Note:** precooked sausage or cubed ham may be used in place of bacon.
2. Beat the eggs, milk and salt & pepper together. Pour over the layers in the slow cooker and cover. Cook for 10-12 hours on “LO” (#3) or 3-5 hours on “HI” (#5).

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):__________________________

WestBend®



Manuel d'instructions

Enregistrez cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

PRECAUTIONS DE SECURITE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou dégât matériel, veuillez lire et appliquer la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions, y compris les présentes précautions de sécurité importantes et les instructions pour l'entretien et l'utilisation qui sont contenues dans ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées ou les boutons ainsi que des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon ou une fiche en mauvais état, après un disfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics est susceptible de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours bien le cordon au socle chauffant, ensuite branchez la fiche sur la prise secteur. Pour débrancher, positionnez la commande sur « OFF » (ARRÊT), débranchez le cordon de la prise secteur en laissant le socle chauffant refroidir complètement avant de retirer le cordon et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon électrique, les fiches ou toutes autres pièces électriques dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve d'une extrême prudence dans leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche propose un raccordement à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins raccordé à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'y prendre les pieds, positionnez le cordon de rallonge de façon à ce qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre zone d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

- N’utilisez pas de prise secteur ou de codon de rallonge qui s’adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- N’utilisez pas le couvercle de verre s’il est émoussé ou s’il présente des rayures profondes. Un verre affaibli peut se briser en petits éclats pendant l’utilisation. Jetez-le immédiatement.
- Ne placez pas le couvercle de verre avec l’anneau métallique au four à micro-ondes.
- Le verre peut casser. Vous devriez faire attention à ne pas faire tomber ou cogner le couvercle de verre. Si le couvercle se brise, il le fera en de nombreux éclats. Évitez ou jetez tout aliment exposé à un couvercle brisé.
- Soyez très prudent par rapport à la vapeur lorsque vous retirez le couvercle. Soulevez le couvercle lentement, en orientant la vapeur loin de vous.
- Placez le récipient de cuisson métallique et le couvercle sur une manique, un dessous de plat ou une surface protégée contre la chaleur. Ne le posez pas directement sur le plan de travail, la table ou sur toute autre surface.
- Ne faites pas chauffer un récipient couvert et vide sur la gazinière. Si un préchauffage du récipient est nécessaire, préchauffez sans le couvercle.
- Ne laissez pas le récipient couvert bouillir à vide sur la gazinière.
- Ne placez pas le couvercle de verre sur un brûleur chaud ou sur l’aération de chauffage du four. Un changement de température brusque risque de faire que le couvercle se fissure ou se brise.
- Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou humide; laissez le couvercle refroidir avant de le placer dans l’eau.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Avant l’utilisation, lavez le récipient de cuisson et les couvercles à l’eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
2. Essuyez la finition anti-adhésive de la base chauffante du faitout à l’aide d’un torchon humide puis séchez.
3. Frottez la finition anti-adhésive à l’intérieur du récipient de cuisson à l’aide d’une c. à soupe d’huile végétale en utilisant une serviette en papier. Ceci va conditionner la finition anti-adhésive pour empêcher les aliments de coller. **REMARQUE:** Ne PAS utiliser de matière grasse végétale ou de beurre pour conditionner la finition. Laissez une légère pellicule d’huile sur la finition. La finition anti-adhésive devra être reconditionnée à chaque fois que le récipient de cuisson sera 1) nettoyé au lave-vaisselle automatique; 2) que la finition sera traitée à l’aide d’un nettoyant spécial; 3) que la finition sera nettoyée au jus de citron ou au vinaigre pour éliminer un dépôt minéral; ou 4) si le récipient devient collant et que cela pose un problème pendant l’utilisation. VEUILLEZ NE PAS CONDITIONNER LA SURFACE ANTI-ADHÉSIVE DE LA BASE CHAUFFANTE DU FAITOUT AVANT DE L’UTILISER EN TANT QUE FAITOUT.

UTILISATION DE VOTRE FAITOUT

1. Placez la base chauffante sur une surface plane et sèche, **résistante à la chaleur** et à l'écart de toute extrémité.
2. Placez les aliments dans le récipient, couvrez et placez le récipient sur la base chauffante. Si vous souhaitez faire dorer ou précuire certains aliments avant la cuisson au faitout, placez le récipient de cuisson directement sur la gazinière à feu moyen. Une fois les aliments dorés ou cuits, transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante. **REMARQUE:** Utilisez uniquement du plastique, du caoutchouc, du bois ou des ustensiles de cuisine non métalliques dans le récipient de cuisson métallique. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques risque de rayer la surface anti-adhésive.
3. Fixez le cordon à la base, ensuite branchez le cordon sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement.**
4. La base du faitout propose des réglages de température qui sont « Keep Warm » (Maintien au chaud) « LO » (Faible), « Med » (Moyen) et « HI » (Élevé) ou qui seront numérotés de 1 à 5. Le réglage de température N°1 devrait uniquement être utilisé pour réchauffer des petits pains, des muffins, etc. Le réglage de température Maintien au chaud « WM » (N°2) devrait uniquement être utilisé pour conserver des aliments cuits au chaud pour le service, tandis que « LO » (N°3), « Med » (N°4) et « HI » (N°5) sont destinés à être utilisés pour véritablement cuire les aliments. Réglez le cadran directement sur les paramètres ou n'importe où entre ces réglages pour un contrôle total de la température. **REMARQUE:** N'UTILISEZ PAS UN RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE INFERIEUR A « LO » (N°3) (Faible) POUR VÉRITABLEMENT CUIRE DES ALIMENTS CRUS CAR LE FAITOUT N'ATTEINDRA PAS UNE TEMPÉRATURE SUFFISANTE POUR CUIRE LES ALIMENTS.
   Sélectionnez un réglage de température et cuisez les aliments pendant les durées recommandées tel qu'indiqué dans la recette. En règle générale, la plupart des combinaisons de viandes et de légumes a besoin de 7 à 10 heures de cuisson sur « LO » (N°3) (Faible), 4 à 6 heures de cuisson sur « Med » (N°4) (Moyen) ou 2 à 3 heures de cuisson sur « HI » (N°5) (Élevé). Les viandes deviendront extrêmement tendres lorsqu'elles seront cuites pendant plus longtemps sur le réglage de température le plus faible. Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson car le temps de cuisson va augmenter en raison de la déperdition de chaleur. Retirez le couvercle uniquement lorsque vous en avez besoin pour remuer de temps en temps ou lorsque vous ajoutez des ingrédients.
   - Il est possible que l'appareil dégage la fumée et/ou une odeur au moment du chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
   - Des bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est tout à fait normal.

Entretien et Utilisation du Couvercle de Stockage:

- N'UTILISEZ PAS LE COUVERCLE DE STOCKAGE POUR LA CUISSON. Le couvercle de stockage est conçu pour une utilisation pendant le transport et/ou la conservation au réfrigérateur ou au congélateur UNIQUEMENT.
- Le couvercle de stockage ne rend pas le récipient de cuisson totalement hermétique. Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson car il risque de déborder.

- Lorsque vous retirez le couvercle de stockage des aliments chauds, faites preuve de prudence car il est possible que de la condensation se forme sur le dessous du couvercle.
- Ne placez pas el le couvercle de stockage en plastique au four.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise secteur alors que le faitout se trouve toujours dans le couvercle de stockage en plastique est toujours en place.

ASTUCES

- **Adapter des Recettes pour la Cuisson au Faitout:** Un grand nombre de vos recettes préférées au four et à la gazinière peuvent être adaptées à la cuisson au faitout avec quelques modifications mineures. Voici quelques points importants à ne pas oublier:

  Quantité de Liquide: Très peu de liquide s'évaporant pendant une cuisson au faitout, réduisez la quantité de liquide de votre recette de moitié (1 tasse de liquide est suffisante pour la plupart des recettes). Pour les recettes de soupes, ajoutez tous les ingrédients sauf l'eau ou le bouillon dans le récipient; ajoutez seulement suffisamment de liquide pour recouvrir les ingrédients.

  Quantité d'assaisonnement: Réduisez la quantité d'assaisonnement proportionnellement par rapport à la quantité de liquide. Utilisez des épices ou des feuilles entières plutôt que des formes écrasées ou moulues.

  Cuisson Lente de la Viande: Les morceaux de viande moins chers et moins onéreux sont mieux adaptés à la cuisson mijotée que les pièces de viande onéreuses. Retirez l'excès de graisse avant la cuisson lente si vous le souhaitez. La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la gazinière avant la cuisson au faitout.

  Cuisson Lente des Légumes: Ajoutez les légumes partiellement surgelés, les légumes chinois et les champignons frais pendant les dernières heures de cuisson. Les légumes à saveur forte comme les épinards, les aubergines, le gombo et les choux verts devraient être précuits avant d'être ajoutés dans le faitout. La quantité d'oignons normalement utilisée dans votre recette devrait être réduite parce que leur saveur se renforce pendant la cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais sont plus longs à cuire que les viandes parce que le liquide mijote et ne bout pas.

  Cuisson Lente de Viandes et de Légumes Crus: La plupart des combinaisons de viande crue et de légumes a besoin d'au moins 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (N°5) (Élevé) ou 7 à 10 heures sur « LO » (N°3) (Faible).

  Cuisson Lente de Poissons et de Fruits de Fer: Les fruits de mer et les poissons frais se décomposent pendant les longues heures que dure la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir t cuisez sur « HI » (N°5) (Élevé).

  Cuisson Lente de Lait, de Crème Sucrée ou Salée et de Fromage: Parce que le lait, la crème sucrée ou salée et le fromage se décomposent pendant les longues heures que dure la cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant le service ou substituez du lait condensé non dilué en boîte ou du lait évaporé. Le fromage fondu a tendance à donner de meillleurs résultats que le fromage vieilli.

  Le riz et les Pâtes: Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément, ou ajoutés non cuits pendant la dernière heure de cuisson. Si ces ingrédients sont ajoutés non cuits, assurez-vous qu'il y a au moins 1 à 1½ tasses de liquide dans le récipient et que la température est réglée sur « LO » (N°3) (Faible) ou plus.

Les Quenelles: Les quenelles peuvent être servies dans un bouillon ou dans une gravy sur « HI » (N°5) (Élevé). Posez les quenelles à la cuiller dans le bouillon ou la gravy qui mijote. Laissez cuire à couvert pendant 30 minutes.
Faire Épaissir les Jus de Viandes pour la Gravy et pour les Sauces: Pour épaissir les jus de viandes pour les gravies et les sauces, ajoutez 2 à 3 c. à soupe de tapioca à cuisson rapide au départ, ou épaississez après la cuisson en ajoutant une pâte onctueuse obtenue à partir de 2 à 4 c. à soupe d'amidon de maïs ou de farine et ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition sur « HI » (N°5) (Élevé). Les aliments solides peuvent être retirés en premier.

- **Ne Retirez pas le Couvercle Pendant la Cuisson:** Afin de conserver la chaleur, l'humidité et la saveur des aliments, ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson sauf si cela est nécessaire pour ajouter des ingrédients supplémentaires.
- **Utilisation des Ustensiles de Cuisine sur la Finition Anti-adhésive:** Les types d'ustensiles de cuisine suivants peuvent être utilisés sur la finition anti-adhésive: en plastique, en caoutchouc ou en bois. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques aux extrémités affutées (fourchettes, couteaux, écraseurs) car ceux-ci risqueraient de rayer la finition anti-adhésive.
- **Utilisation du Récipient de Cuisson sur la Gazinière:** Le récipient de cuisson (sans la base chauffante) puis être utilisé pour la cuisson sur votre gazinière. Placez le récipient sur le grand feu et utilisez une puissance moyenne à faible. L'utilisation d'une chaleur faible à moyenne va empêcher de trop cuire les aliments, cela réduira les tâches et contribuera à conserver les jus de viandes naturels. N'utilisez pas de température élevée sauf pour porter des liquides à ébullition. Si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme monter le long du récipient de cuisson. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON ET LE COUVERCLE SUR VOTRE GAZINIÈRE.
- **Cuisson des Viandes:** Lorsque vous cuisez des viandes, préchauffez le récipient de cuisson vide à chaleur moyenne à faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau grésille au fond du récipient de cuisson. Pour empêcher les viandes maigres de coller, vous pouvez souhaiter ajouter une petite quantité d'huile de cuisine. Ajoutez la viande et laissez dorer selon votre souhait. Couvrez le récipient de cuisson et réduisez la température sur une température faible pour la cuisson sur la gazinière OU transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante et faites cuire au réglage souhaité. La durée de cuisson la plus courte sera obtenue avec le réglage « HI » (N°5) (Élevé).
- **Utilisation du Récipient de Cuisson au Four:** Le récipient de cuisson (sans la base chauffante) peut être utilisé dans un four traditionnel ou un four à convection jusqu'à une température de préchauffage de 350°F/177°C. Si le récipient de cuisson doit être couvert, utilisez uniquement le couvercle de verre dans le four. Le récipient de cuisson peut être recouvert de papier aluminium pour une utilisation au four. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS LE FOUR.
- N'UTILISEZ PAS LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS UN FOUR A MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UN APPAREIL DE CUISSON AU FOUR AFIN D'ÉVITER DE DÉTÉRIORER LE RÉCIPIENT DE CUISSON OU LE FOUR.
- **Pain, Gâteaux et Desserts:** Utilisez un moule à pain de 8 x 4-pouces ou un moule à pain de 9 x 5-pouces. **Vérifiez pour vous assurer que votre moule rentre complètement dans le récipient de cuisson avant de mélanger les ingrédients.** Pour empêcher la condensation de tomber sur les aliments

pendant la cuisson, placez une double couche de serviettes en papier et une couche simple de papier aluminium sur le dessus du récipient de cuisson. Couvrez et cuisez conformément à la recette.

GUIDE DES TEMPERATURES

Assurez-vous de cuire vos aliments à des températures recommandées pour une consommation sans danger. Vérifiez toujours à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit. **Remarque:** Les aliments cuits sur la petite grille de la base devront cuire plus longtemps que sur une grille standard.

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140℉/60℃
	A point	160℉/71℃
	Bien cuit	170℉/76℃
Porc	Frais	170℉/76℃
	Fumé	160℉/71℃
	En boîte	140℉/60℃
Agneau		170℉ to 180℉/76℃ to 82℃
Veau		170℉/76℃
Volaille		180℉/82℃

NETTOYAGE DE VOTRE FAITOUT

1. Laissez la totalité de l'appareil (base, récipient de cuisson, couvercle) refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. Posez le récipient de cuisson et le couvercle sur une surface résistante à al chaleur sèche afin de permettre un séchage progressif. **REMARQUE:** Ne faites pas couler de l'eau froide sur le couvercle de verre lorsqu'il est très chaud car celui-ci risque de se fissurer ou de se briser en nombreux éclats s'il est refroidi brusquement.
2. Essuyez la base chauffante et le cordon à l'aide d'un torchon humide.
3. Le récipient de cuisson et le couvercle de verre peuvent être lavés en utilisant de l'eau chaude savonneuse à la main ou au lave-vaisselle. En cas de nettoyage au lave-vaisselle, évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter qu'elles se détériorent. La surface anti-adhésive du récipient de cuisson doit être reconditionnée avec de l'huile de cuisson après un nettoyage au lave-vaisselle afin de restaurer ses propriétés anti-adhésives. Lavez le couvercle de stockage à l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Le couvercle peut également être lavé au lave-vaisselle, **sur la grille supérieure uniquement.**

Pour le Couvercle de Stockage:

1. Lavez le couvercle de stockage à l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Le couvercle peut également être nettoyé au lave-vaisselle, **sur la grille supérieure uniquement.**
2. Lavez le sac de transport isolé avec de l'eau savonneuse tiède et avec un torchon humide. Essuyez pour nettoyer puis séchez complètement le sac avant de le ranger.

RECETTES

Remarque: Veuillez être attentif à la taille de la recette que vous souhaitez préparer. Ne tentez pas de préparer une recette de 6 quarts dans un récipient de cuisson de 5 quarts.

Soupe de Légumes au Bœuf

1½ lbs. (3.3 kg) d'Os de bœuf pour soupe ou 1 livre (454 g) de petites côtes de bœuf
1½ qt. (1.4 l) d'Eau
1 c. à café de Sel
¼ c. à café de Poivre
2 Carottes, tranchées
2 Tiges de céleri, tranchées
2 Pommes de terre, pelées et tranchées
1 Petit oignon, émincé
1 Feuille de laurier
1 boîte de 16 oz. (454 g) de tomates entières, non égouttées

1. Placez l'os pour la soupe, l'eau, le sel, le poivre, les carottes, les céleris, les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier dans le récipient de cuisson. Couvrez et laissez mijoter sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 6 à 7 heures.
2. Retirez l'os pour la soupe et laissez refroidir légèrement. Retirez la viande de l'os et remettez-la dans la soupe avec les tomates. Couvrez et laissez mijoter pendant encore une heure. Vous pouvez ajouter des nouilles asiatiques ou de l'orge si vous le souhaitez.

Rôti de Porc aux Herbes

1 c. à café de Sel
1 c. à café de Thym
½ c. à café de Sauge
½ c. à café de Clous de girofle moulus
1 c. à café de Zeste de citron râpé
4-5 lbs. (1.8-2.3 kg) de Rôti de porc, avec ou sans os
4 Grandes gousses d'ail, coupées en quarts
2 c. à soupe d'Eau, facultatif
2 c. à soupe d'Amidon de maïs, facultatif

1. Dans un petit saladier, combinez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et les zestes de citron. Frottez sur le rôti de porc. Découpez 16 petites entailles dans le rôti puis insérez les morceaux d'ail à l'intérieur.
2. Placez le rôti dans le récipient de cuisson. Couvrez et cuisez sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 7 à 9 heures ou sur »HI » (N°5) (Élevé) pendant 4 à 5 heures. Insérez le thermomètre à viande dans le rôti pour vous assurer que la température interne de la viande est de 170°F/77°C ou plus avant de servir. Laissez le rôti reposer 10-15 minutes avant de la découper. Retirez les morceaux d'ail. Les jus de viande peuvent être épaissis pour la gravy, si vous le souhaitez. Dissolvez 2 c. à soupe d'amidon de maïs dans 2 c. à soupe d'eau. Ajoutez doucement au jus de viande en mélangeant jusqu'à ce que la sauce ait épaissi sur « HI » (N°5) (Élevé).

Steak au Poivre

1½ lbs (3.3 kg) de Steak rond, découpé en fines lamelles
1 Gousse d'ail, hachée
1 tasse d'Oignon émincé
½ c. à café de Sel
¼ c. à café de Poivre
¼ c. à café de Gingembre
1 c. à café de Sucre
½ tasse de Sauce au soja
1 Grand poivron vert, découpé en fines lamelles
4 Tomates, découpées en huitièmes, ou 1 boîte de 1 livre (454 g) de tomates entières, non égouttées
1 Boîte de 1 livre (454 g) Germes de haricots, égouttés
1 c. à soupe d'amidon de maïs
½ tasse d'Eau froide

1. Faites dorer le steak dans le récipient de cuisson sur la gazinière à chaleur moyenne. Transférez le récipient de cuisson sur la base en utilisant des maniques.
2. Dans un petit saladier, combinez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le gingembre, le sucre et la sauce au soja. Versez sur le steak. Couvrez et laissez mijoter sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 6 à 8 heures ou sur « HI » (N°5) (Élevé) pendant 4 à 5 heures.
3. Ajoutez les poivrons verts, les tomates, et les germes de haricots, mélangez pour incorporer le tout. Laissez mijoter encore une heure. Juste avant de servir, augmentez la température sur « HI » (N°5) (Élevé). Combinez l'amidon de maïs et l'eau. Ajoutez progressivement au steak au poivre, en mélangeant jusqu'à ce que cela épaississe. Réduisez à la température de Maintien au chaud, « WM » (N°2) pour le service.

Corned-Beef et Choux

3 - 4 lb. (1.3 - 1.8 kg) de Corned-beef, poitrine
1 Oignon moyen, émincé
½ c. à café de Graines de céleri
½ c. à café de Graines de moutarde
1 Gousse d'ail, émincé
1 Feuille de laurier
Eau
1 Choux à petite tête, découpé en quartiers

1. Placez la poitrine avec le liquide et les épices de l'emballage dans le récipient de cuisson. Ajoutez l'oignon, la graine de céleri, la graine de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste suffisamment d'eau pour recouvrir la poitrine (environ 4 tasses). Couvrez puis laissez mijoter sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que la poitrine soit tendre sous la fourchette.
2. Pendant la dernière heure de cuisson, ajoutez les morceaux de choux et continuez la cuisson sur « LO » (N°3) (Faible). Jetez le jus de cuisson et les épices.

Soupe Asiatique au Poulet

2 lbs. (4.5 kg) de Morceaux de poulet, sans peau si vous le souhaitez
5 tasses Eau
1 Oignon moyen, émincé
4 Carottes, découpées en morceaux de ½-pouce (1.2 cm)
4 Tiges de céleri, découpées en morceaux de ½-pouce (1.2 cm)
1 Boîte de 16 oz. (454 g) de tomates entières, découpées
1 c. à soupe de Bouillon de poulet instantané
1 c. à soupe de Percil haché
1 c. à café de Sel
½ c. à café de Romarin séché
¼ c. à café de Poivre
1 tasse de nouilles asiatiques aux œufs fines non cuites

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles asiatiques aux œufs, dans le récipient de cuisson. Couvrez puis faites mijoter sur « LO » (N°3) pendant 6 à 8 heures ou sur « HI » (N°5) (Élevé) pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet du récipient de cuisson et réservez pour laisser refroidir légèrement. Augmentez la température sur « HI » (N°5) (Élevé) puis ajoutez les mouilles asiatiques, en mélangeant pour bien les incorporer. Couvrez et continuez à cuire pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, retirez le poulet des os et découpez-le en morceaux de la taille d'une bouchée. Remettez la viande dans le récipient de cuisson pour la faire chauffer pendant que les nouilles finissent de cuire. Réduisez la température au réglage de Maintien au chaud, « WM » (N°2) pour le service.

Chili

1½ lbs. (3.3 kg) de Bœuf haché
1 tasse d'Oignon, émincé
1 tasse de Poivron vert, émincé
1 Gousse d'ail, émincé
1 Boîte de 28 oz. (794 g) de tomates entières, non égouttées
1 Boîte de 16 oz (454 g) de haricots rouges, non égouttés
1½ c. à soupe de Poudre de piment
1 c. à café de Sel
1 c. à café de Cumin moulu
½ c. à café de Poivre

1. Faites dorer le bœuf haché avec l'oignon et le poivron vert dans le récipient de cuisson à feu moyen sur la gazinière. Retirez tout excès de graisse.
2. Transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante en utilisant des maniques. Ajoutez les ingrédients restants, mélangez pour incorporer tous les ingrédients. Couvrez et laissez mijoter sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 7 à 8 heures. Réduisez la température sur Maintien au chaud, « WM » (N°2) pour le service.

Chaudrée de Poisson

2 lbs. (4.5 kg) de Filets de poisson frais ou surgelé (haddock, perche, morue, flet)
2 c. à soupe de Jus de citron
4 Tranches de bacon
1 tasse d'Oignon émincé
¼ tasse de Céleri en dés
4 Pommes de terre moyennes, découpées en cubes
4 tasses d'Eau chaude
1 Boîte de 16 oz (454 g) de tomates cuites
1 tasse de Carottes en dés
2 c. à café de Sel
¼ c. à café de Poivre
1 c. à soupe de Sauce Worcestershire
2 c. à soupe de Sherry sec, facultatif

1. Découpez le poisson en morceaux et retirez les arrêtes. Aspergez de jus de citron. Couvrez et réfrigérez.
2. Faites frire le bacon dans le récipient de cuisson sur la gazinière à feu moyen jusqu'à ce qu'il croustille. Égouttez sur une serviette en papier, émiettez et réservez.
3. Faites sauter l'oignon et le céleri dans le jus du bacon jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante en utilisant les maniques. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, les tomates, les carottes, le sel et le poivre dans le récipient de cuisson. Mélangez pour incorporer les ingrédients. Couvrez puis faites mijoter sur « LO » (N°3) (Faible) pendant 4 à 5 heures ou sur « HI » (N°5) (Élevé) pendant 2 à 3 heures.
4. Égouttez le jus de citron du poisson. Ajoutez le poisson, la sauce Worcestershire et le sherry dans le récipient de cuisson. Laissez mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement avec une fourchette. Réduisez le réglage de température sur Maintien au chaud, « WM » (N°2) pour le service. Décorez avec des miettes de bacon.

Casserole du Petit-Déjeuner

1 sac (32 oz . - 907 g) de Pommes de terres à hacher brunes moulinées
1 lb. (2.2 kg) De Bacon tranché, cuit et égoutté
1 Oignon doux moyen, émincé
1 Poivron vert, en dés
1 ½ tasse de Cheddar râpé ou fromage Jack
1 douzaine d'Œufs
1 tasse de Lait
1 c. à café de Sel
Poivre (selon votre goût)

1. Placez une couche de pommes de terre surgelées au fond du faitout, suivie par une couche de bacon puis les oignons, le poivron vert et le fromage. Ajoutez 2 à 23 couches supplémentaires, en terminant par une couche de fromage. **Remarque:** une saucisse précuite ou du jambon en cubes peuvent être substitués au bacon.
2. Battez les œufs, le lait et le sel & le poivre ensemble. Versez sur les couches dans le faitout puis couvrez. Cuisez pendant 10-12 heures sur « LO » (N°3) (Faible) ou 3-5 heures sur « HI » (N°5) (Élevé).

Suggestions d'ingrédients alternatifs: Champignons, oignons verts, jambon en cubes, saucisse précuite, tomates, il n'y a pas de limites à votre imagination !

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface anti-adhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connus: ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):___________________________

WestBend®



Manual de Instrucciones

Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchufe siempre el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere la supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sufrido cualquier tipo de daño. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el cordón eléctrico a la base de calentamiento, y luego enchufe el cordón en el tomacorriente. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada (“OFF”), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y deje que la base de calentamiento se enfríe por completo antes de desconectar el cordón eléctrico y limpiarla.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No utilice la tapa de vidrio si está desportillada o tiene rayaduras profundas. El vidrio debilitado puede hacerse añicos al usarse. Deséchela inmediatamente.
- No coloque una tapa de vidrio con aro metálico en un horno de microondas.
- El vidrio puede quebrarse. Se debe tener cuidado de no dejar caer o impactar la tapa del vidrio. Si la tapa se quebrase, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a una tapa quebrada.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.

- Coloque el recipiente de cocción o la tapa sobre una almohadilla, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque el electrodoméstico directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- No caliente el recipiente de cocción cubierto o vacío en la hornilla de la estufa. Si fuese necesario precalentar el recipiente de cocción, precaliéntelo sin la tapa puesta.
- No permita que el recipiente tapado hierva en la hornilla de la estufa hasta secarse.
- No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador caliente ni sobre el tubo de ventilación del calor de un horno. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
- No coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que se enfríe antes de colocarla en agua.
- **Sólo para uso doméstico**.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

1. Antes de utilizarse, lave el recipiente de cocción y las tapas con agua caliente jabonosa, enjuáguelos y séquelos.
2. Limpie el acabado anti-adherente de la base de calentamiento de la olla eléctrica de cocción lenta con un paño húmedo y luego séquelo.
3. Limpie el acabado anti-adherente dentro del recipiente de cocción con una cucharadita de aceite de cocinar vegetal utilizando una toalla de papel. Esto acondicionará el acabado anti-adherente para prevenir la adhesión. **NOTA:** NO utilice manteca ni mantequilla para acondicionar el acabado. Deje una película ligera de aceite sobre el acabado. El acabado anti-adherente necesitará reacondicionarse cada vez que 1) el recipiente de cocción sea lavado en un lavavajillas automático; 2) el acabado sea tratado con algún limpiador especial; 3) el acabado sea limpiado con zumo de limón o vinagre para eliminar una capa de minerales; o 4) cuando la adhesión se convierta en un problema durante su uso. NO ACONDICIONE LA SUPERFICIE ANTI-ADHERENTE DE LA BASE DE CALENTAMIENTO DE LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA ANTES DE UTILIZARLA COMO UNA OLLA DE COCCIÓN LENTA.

CÓMO USAR LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al **calor**, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos en el recipiente de cocción, tápelo y coloque el recipiente sobre la base de cocción. Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, coloque el recipiente de cocción directamente sobre una hornilla de una estufa a fuego medio. Una vez que los alimentos estén dorados o cocidos, transfiera el recipiente a la base de calentamiento. **NOTA:** Con una olla de cocción metálica, use solamente utensilios de plástico, caucho, madera o no metálicos. El uso de utensilios de cocina metálicos rayará la superficie anti-adherente.
3. Conecte el cordón eléctrico a la base, y luego conecte el cordón **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 V.
4. La base de la olla de cocción lenta ofrece los ajustes de calentamiento “Keep Warm” (mantener caliente), “LO” (fuego lento), “Med” (fuego medio) y “HI” (fuego alto), o los mismos estarán enumerados del 1 al 5. El ajuste de calentamiento No. 1 deberá utilizarse solamente para calentar panecillos, molletes, etc. El ajuste de calentamiento para mantener caliente, “WM” (No. 2) deberá utilizarse solamente para mantener los alimentos calientes antes de servirlos, mientras que los ajustes “LO” (No. 3), “Med” (No. 4) y “HI” (No. 5) deberán utilizarse para la cocción en sí de los alimentos. Ajuste el dial directamente en el punto de ajuste o en cualquier punto entre medio para un control de temperatura total. **NOTA:** NO UTILICE UN AJUSTE DE CALENTAMIENTO POR DEBAJO DE “LO” (NO. 3) (FUEGO LENTO) PARA COCINAR ALIMENTOS CRUDOS PUESTO QUE LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCINAR LOS ALIMENTOS.
   Seleccione el ajuste de calentamiento y cocine los alimentos por el tiempo recomendado indicado en la receta. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne

vegetales necesitan 7 a 10 horas de cocción en “LO” (No. 3) (fuego lento), 4 a 6 horas de cocción en “Med” (No. 4) (fuego medio) o 2 a 3 horas de cocción en “HI” (No. 5) (fuego alto). Las carnes serán más tiernas si se cocinan durante el tiempo más largo al ajuste de calentamiento más bajo. Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de calor. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes.

- Al calentar podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento podrían ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

Cuidado y Uso de la Tapa de Almacenaje:

- NO UTILICE LA TAPA DE ALMACENAJE PARA COCINAR. La tapa de almacenaje está diseñada SOLAMENTE para utilizarse durante el trasporte y/o para almacenarse en un refrigerador o congelador.
- La tapa de almacenaje no sella el recipiente de cocción por completo. No llene el recipiente de cocción de más puesto que podría ocurrir un derrame.
- Al retirar la tapa de almacenaje de los alimentos calentados, tenga cuidado pues se podría formar una condensación debajo de la misma.
- No coloque la tapa de almacenaje en ningún horno.
- No enchufe el artefacto en un tomacorriente mientras la olla eléctrica de cocción lenta esté aún en la tapa de almacenaje.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- **Adaptación de Recetas a la Cocción Lenta:** Muchas de sus recetas favoritas preparadas en el horno o en las hornillas de la estufa pueden adaptarse a una cocción lenta con unos pocos cambios de menor envergadura. A continuación indicamos algunos puntos importantes a recordar:

  Cantidad de Líquido: Debido a la poca humedad que se evapora durante la cocción lenta, reduzca a la mitad la cantidad de líquido en su receta (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para la receta de sopas, agregue todos los ingredientes excepto el agua o caldo al recipiente; solamente agregue suficiente líquido para cubrir los ingredientes.

  Cantidad de Condimento: Reduzca la cantidad de condimentos en proporción a la cantidad reducida de líquido. Utilice hierbas y especias en hojas o completas en vez de las formas machacadas o molidas.

  Cocción Lenta de la Carne: Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. Si lo desea, elimine el exceso de grasa antes de cocer a fuego lento. La carne puede dorarse en el mismo recipiente de cocción sobre una hornilla de estufa antes de la cocción lenta.

  Cocción Lenta de los Vegetales: Agregue vegetales parcialmente congelados, vegetales chinos y hongos frescos durante la última hora de cocción. Los vegetales con sabores fuertes como la espinaca, la berenjena, el quingombó y la col silvestre deben precocerse antes de agregarlas a la olla de cocción lenta. Se debe reducir la cantidad de cebolla que normalmente utiliza en su receta puesto que su sabor se hace más fuerte durante la cocción. En la mayoría de los casos, los vegetales frescos tardan más en cocerse que las carnes debido a que el líquido hierve a fuego lento y no de manera vigorosa.

  Cocción Lenta de Carnes y Vegetales Crudos: La mayoría de las combinaciones de carnes y vegetales crudas necesitan por lo menos 4 a 6 horas de cocción en “HI” (No. 5) (fuego alto) o 7 a 10 horas en “LO” (No. 3) (fuego lento).

  Cocción Lenta del Pescado y los Mariscos: El pescado y los mariscos frescos y descongelados se despedazan si se cuecen durante muchas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servirlos y cocínelos en el ajuste “HI” (No. 5) (fuego alto).

Cocción Lenta de la Leche, la Crema Dulce o Agria y los Quesos: Debido a que la leche, la crema agria o dulce y los quesos se descomponen al cocerlos durante muchas horas, agregue estos ingredientes o justo antes de servir o sustitúyalos por sopas enlatadas condensadas no diluidas o por leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.

Arroz y Pasta: El arroz y la pasta se pueden o bien cocerse por separado o agregarse sin cocinar durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que haya por lo menos 1 a 1½ tazas de líquido en el recipiente y ajuste el calentamiento a “LO” (No. 3) (fuego lento) o mayor.

Bolas de Masa Guisada: Las bolas de masa guisada pueden cocinarse en caldo o en jugo de carne asada en “HI” (No. 5) (fuego alto). Agréguelas de cucharada en cucharada al caldo o al jugo de carne asada hirviendo a fuego lento. Cocine con la tapa puesta durante 30 minutos.

Jugos de Espesar para Salsas o Jugos de Carne Asada: Para espesar jugos para salsas y jugo de carne asada, agregue 2 a 3 cucharadas de tapioca de cocido rápido al comienzo, o espese después de cocinar agregando una pasta homogénea hecha con 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y ¼ de taza de agua fría. Lleve al hervor en “HI” (No. 5) (fuego alto). Los alimentos sólidos pueden sacarse primero.

- **No Saque la Tapa Mientras esté Cociendo:** Para retener el calor, la humedad y el sabor, no quite la tapa durante la cocción a menos que sea necesario para agregar ingredientes adicionales.
- **El uso de Utensilios de Cocina Sobre el Acabado Anti-adherente:** Los siguientes tipos de utensilios de cocina pueden utilizarse sobre el acabado anti-adherente: de plástico, caucho o madera. No utilice utensilios de cocina metálicos con bordes afilados (tenedores, cuchillos, pasapurés) puesto que estos podrían rayar el acabado anti-adherente.
- **El uso del Recipiente de Cocción en las Hornillas de la Estufa:** El recipiente de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse para cocinar en las hornillas de la estufa. Coloque el recipiente sobre un quemador grande y utilice fuego lento a medio. El uso de fuego lento a medio prevendrá que los alimentos se cuezan de más, reducirá las salpicaduras y ayudará a retener los jugos naturales. No utilice el fuego alto sino solamente para llevar los líquidos al hervor. Si está cocinando en una estufa de gas, no permita que la llama se extienda por los lados del recipiente de cocción. SIEMPRE UTILICE GUANTES DE HORNO AL UTILIZAR EL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y LA TAPA EN LA ESTUFA.
- **Cocción de las Carnes:** Al cocinar carnes, precaliente el recipiente de cocción vacío sobre fuego medio a medio-lento durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee en el recipiente de cocción. Para prevenir que se peguen las carnes magras, quizás desee agregar una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore al gusto. Tape el recipiente de cocción y reduzca el fuego a fuego lento para cocinar en la estufa O transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento y cocine al ajuste de calentamiento deseado. El tiempo más corto de cocción será utilizando el ajuste “HI” (No. 5) (fuego alto).
- **Uso del Recipiente de Cocción en un Horno:** El recipiente de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 350°F/177°C. Si se va a tapar el recipiente de cocción, utilice solamente la tapa de vidrio en el horno. El recipiente de cocción puede taparse con papel de aluminio cuando se esté utilizando en el horno. SIEMPRE UTILICE GUANTES DE HORNO AL UTILIZAR EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN EL HORNO.
- NO UTILICE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN UN HORNO DE MICROONDAS, UNA FOGATA O DEBAJO DE LA PARRILLA DEL HORNO A FIN DE PREVENIR DAÑOS AL RECIPIENTE DE COCCIÓN O AL HORNO.

- **Panes, Pasteles y Postres:** Utilice un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20,3 x 10,1 cm) o de 9 x 5 pulgadas (22,9 x 12,7 cm). **Antes de mezclar cualquier ingrediente, asegúrese de verificar que su molde encaje completamente dentro del recipiente de cocción.** Para prevenir que la condensación gotee sobre el alimento mientras se esté horneando, coloque una doble capa de toallas de papel y una sola capa de papel de aluminio en la parte superior del recipiente de cocción. Tape y hornee de acuerdo a la receta.

GUÍA DE TEMPERATURAS

Asegúrese de cocer los alimentos a las temperaturas recomendadas para garantizar la seguridad de los mismos. Siempre verifique la temperatura del centro de la carne con un termómetro de carne para asegurarse de que esté completamente cocida. **Nota:** Los alimentos cocidos sobre la base de la plancha de servicio ligero se tardarán más que los cocidos sobre una plancha estándar.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y vuelta	140°F/60°C
	Término medio	160°F/71°C
	Bien cocida	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresca	170°F/76°C
	Ahumada	160°F/71°C
	Enlatada	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Ternera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

LIMPIEZA DE LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA

1. Permita que la unidad entera (base, recipiente de cocción, tapa) se enfríen por completo antes de limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque el recipiente de cocción sobre una superficie seca que ofrezca protección contra el calor. **NOTA:** No pase agua fría sobre la tapa de vidrio caliente puesto que podría rajarse o hacerse añicos si se enfría repentinamente.
2. Limpie la base de calentamiento y el cordón eléctrico con un paño húmedo.
3. El recipiente de cocción y la tapa de vidrio pueden ser lavados a mano usando agua tibia jabonosa o en el lavavajillas. Si se lavan en el lavavajillas, evite el contacto entre las partes para prevenir cualquier daño. La superficie anti-adherente del recipiente de cocción debe reacondicionarse con aceite de cocina después de haberse lavado en un lavavajillas a fin de restaurar sus propiedades anti-adherentes. Lave la tapa de almacenaje en agua jabonosa tibia, enjuague y seque. La tapa también puede lavarse en un lavavajillas, **pero sólo en la cesta superior.**

Para la Tapa de Almacenaje:

1. Lave la tapa de almacenaje en agua jabonosa tibia, enjuague y seque. La tapa también puede lavarse en un lavavajillas, **pero sólo en la cesta superior.**

RECETAS

Nota: Preste particular atención al tamaño de la receta que usted desea preparar. No intente preparar una receta de 6 cuartos de galón (5.7 l) en un recipiente de cocción de 5 qt. (4.7 l).

Sopa de Carne y Vegetales

1½ lbs. (3.3 kg) Huesos para sopa de redes o 1 libra (454 g) de costillas cortas de res
1½ cuartos de galón (1.4 l) Agua
1 cdta. Sal
¼ cdta. Pimienta
2 Zanahorias, rebanadas
2 Ramas de apio, picadas
2 Papas, peladas y picadas
1 Cebolla pequeña, picada
1 Hoja de laurel
1 Lata de tomates enteros de 16 onzas (454 g), sin escurrir

1. Coloque los huesos para sopas, el agua, la sal, la pimienta, la zanahoria, el apio, las papas, la cebolla y la hoja de laurel en el recipiente de cocción. Tape y cocine a fuego lento en "LO" (No. 3) (fuego lento) durante 6 a 7 horas.
2. Retire los huesos de sopa y enfríe ligeramente. Aparte la carne de los huesos y regrésela a la sopa junto con los tomates. Tape y cocine a fuego lento durante una hora adicional. Si se desea, se pueden agregar fideos o cebada.

Paletilla de Cerdo con Hierbas

1 cdta. Sal
1 cdta. Tomillo
½ cdta. Salvia
½ cdta. Clavos molidos
1 cdta. Cáscara de limón rallada
4-5 lbs. (1.8-2.3 kg) Paletilla de cerdo, con o sin hueso
4 Dientes de ajo grandes, picados
2 cdas. Agua, opcional
2 cdas. Maicena, opcional

1. En un pequeño bol combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos y la cáscara de limón. Restriéguelos sobre la paletilla de cerdo. Corte 16 bolsillos pequeños en la paletilla e inserte los pedazos de ajo.
2. Coloque la paletilla en el recipiente de cocción. Tape y cocine en "LO" (No. 3) (fuego lento) durante 7 a 9 horas o en"HI" (No. 5) (fuego alto) durante 4 a 5 horas. Antes de servir la carne, inserte el termómetro de carne dentro de la paletilla para asegurarse de que la temperatura interna sea de 170℉/77℃ o mayor. Permita que la paletilla repose 10-15 minutos antes de cortarla. Retire las piezas de ajo. Si se desea, los jugos pueden espesarse para preparar una salsa. Disuelva 2 cdas. de maicena en 2 cucharadas de agua. Lentamente añádalas a los jugos y remueva hasta quedar mientras calienta en "HI" (No. 5) (fuego alto).

Bistec a la Pimienta

1½ lbs. (3.3 kg) Redondo de ternera, cortado en tiras delgadas
1 Diente de ajo, picado
1 taza Cebolla picada
½ cdta. Sal
¼ cdta. Pimienta
¼ cdta. Jengibre
1 cdta. Azúcar
½ taza Salsa de soya
1 Pimentón verde grande, cortado en tiras delgadas
4 Tomates, cortados en octavos, o 1 lata de 1 libra (454 g) de tomates enteros, sin escurrir
1 lb. (2.2 kg) Lata de brotes de soja, escurridos
1 cda. Maicena
½ taza Agua fría

1. Dore el bistec en el recipiente de cocción sobre la estufa a fuego medio. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas.
2. En un pequeño bol, conviene el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape y cocine a fuego lento en "LO" (No. 3) (fuego lento) durante 6 a 8 horas o en "HI" (No. 5) (fuego alto) durante 4 a 5 horas.
3. Agregue los pimientos verdes, los tomates y los brotes de soja; remueva para mezclarlos. Cocine a fuego lento durante una hora adicional. Justo antes de servir, incremente el calentamiento a "HI" (No. 5) (fuego alto). Combine la maicena y el agua. Agréguela gradualmente al bistec a la pimienta, removiendo hasta quedar espeso. Para servir el plato, reduzca el ajuste de calentamiento a mantener caliente, "WM" (No. 2)

Corned Beef y Coles

3 - 4 lb. (1.3 - 1.8 kg) Falda de "corned beef"
1 Cebolla tamaño medio, rebanada
½ cdta. Semilla de apio
½ cdta. Semillas de mostaza
1 Diente de ajo, picado
1 Hoja de laurel
Agua
1 Col de cabeza pequeña, cortada en trozos

1. Coloque la falda con el líquido y las especias del envase en el recipiente de cocción. Agregue la cebolla, las semillas de apio, las semillas de mostaza, el ajo y la hoja de laurel. Agregue apenas suficiente agua para cubrir la falda (unas 4 tazas). Tape y cocine en “LO” (No. 3) (fuego lento) durante 7 a 9 horas o hasta que la falda esté tierna a punto de tenedor.
2. Durante la última hora de cocción, agregue los trozos de col y continúe cocinando en “LO” (No. 3) (fuego lento). Deseche el líquido y las especias.

Sopa Espesa de Fideos y Pollo

2 lbs. (4.5 kg) Partes de pollo, con piel si se desea
5 tazas Agua
1 Cebolla tamaño medio, picada
4 Zanahorias, cortadas en pedazos de ½ pulgada (1.2 cm)
4 Ramas de apio, cortadas en pedazos de ½ pulgada (1.2 cm)
1 Lata de tomates enteros de 16 onzas (454 g), cortados en pedazos
1 cda. Caldo instantáneo de pollo
1 cda. Perejil picado
1 cdta. Sal
½ cdta. Romero secado
¼ cdta. Pimienta
1 taza Fideos al huevo finos sin cocinar

1. Combine todos los ingredientes, excepto los fideos al huevo, en el recipiente de cocción. Tape y cocine en “LO” (No. 3) (fuego lento) durante 6 a 8 horas o en “HI” (No. 5) o durante 3 a 4 horas o hasta que el pollo y los vegetales estén tiernos.
2. Retire las piezas de pollo del recipiente de cocción y apártelos para que se enfríen algo. Incremente el calor a “HI” (No. 5) (fuego alto) y agregue los fideos al huevo, removiendo para mezclarlos. Tape y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Mientras tanto, separe la carne de los huesos y córtela en piezas del tamaño de un bocado. Regrese la carne al recipiente de cocción para calentarla mientras los fideos al huevo se terminan de cocinar. Para servir, reduzca el calor al ajuste para mantener caliente, “WM” (No. 2).

Chile

1½ lbs. (3.3 kg) Carne molida
1 taza Cebolla, picada
1 taza Pimiento verde, finamente picado
1 Diente de ajo, picado
1 Lata de tomates enteros de 28 onzas (794 g), sin escurrir
1 Lata de frijoles rojos de 16 onzas (454 g), sin escurrir
1½ cdas. Chile en polvo
1 cdta. Sal
1 cdta. Comino molido
½ cdta. Pimienta

1. Dore la carne molida con la cebolla y el pimiento verde en el recipiente de cocción sobre fuego medio en la estufa. Elimine el exceso de grasa.
2. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas. Agregue el resto de los ingredientes y remueva para mezclarlos. Tape y cocine a fuego lento en “LO” (No. 3) (fuego lento) durante 7 a 8 horas. Para servir, reduzca el calor al ajuste para mantener caliente, “WM” (No. 2).

Sopa de Pescado

2 lbs. (4.5 kg) Filetes de pescado fresco o congelado (abadejo, perca, bacalao, platija)
2 cdas. Zumo de limón
4 Rebanadas de tocino
1 taza Cebolla picada
¼ taza Apio picado
4 Papas de tamaño mediano, cortadas en dados
4 tazas Agua caliente
1 Lata de tomates cocidos de 16 onzas (454 g)
1 taza Zanahorias rebanadas
2 cdtas. Sal
¼ cdta. Pimienta
1 cda. Salsa inglesa
2 cdas. Jerez seco, opcional

1. Corte el pescado en trozos y quítele los huesos. Rocíelo con el zumo de limón. Tape y refrigere.
2. Fría el tocino en el recipiente de cocción sobre la hornilla de la estufa a fuego medio hasta quedar crujiente. Escúrralo sobre una toalla de papel, desmenúcelo y colóquelo a un lado.
3. Sofría la cebolla y el apio en el jugo del tocino hasta quedar dorados. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas. Agregue las papas, el agua, los tomates, las zanahorias, la sal y la pimienta al recipiente de cocción. Remueva para combinar. Tape y cocine en “LO” (No. 3) (fuego lento) durante 4 a 5 horas hoy en “HI” (No. 5) (fuego alto) durante 2 a 3 horas.
4. Escurra el zumo de limón del pescado. Agregue el pescado, la salsa inglesa y el jerez al recipiente de cocción. Cueza a fuego lento durante 1 hora o hasta que el pescado se deshaga fácilmente con un tenedor. Para servir, reduzca el calor al ajuste para mantener caliente, “WM” (No. 2). Decore el plato con el tocino desmenuzado.

Guiso de Desayuno

1 bolsa (32 onz. - 907 g) Papas y cebollas doradas en tiras congeladas
1 lb. (2.2 kg) Tocino rebanado, cocido y escurrido
1 Cebolla dulce mediana, cortada en dados
1 Pimentón verde, cortado en dados
1 ½ tazas Queso cheddar o "Jack" cortado en tiras
1 docena Huevos
1 taza Leche
1 cdta. Sal
Pimienta (al gusto)

1. Coloque una capa de papas congeladas en el fondo de la olla de cocción lenta, seguida de una capa de tocino, y luego de cebollas, de pimentón verde y de queso. Agregue otras 2 o 3 capas, terminando con una capa de queso. **Nota:** se puede utilizar salchicha precocida o jamón cortado en dados en vez del tocino
2. Bata los huevos, la leche y la sal y pimienta juntos. Viértalos sobre las capas en la olla de cocción lenta y tape. Cocine durante 10-12 horas en “LO” (No. 3) (fuego lento) o 3-5 horas en “HI” (No. 5) (fuego alto).

Sugerencias de ingredientes alternativos: Hongos, cebollas verdes, jamón cortado en dados, salchicha precocida, tomates, ¡el cielo es el límite!

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

L5848A 11/11 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

NOTES/NOTAS